

# Тема: физико-химический анализ хлеба.

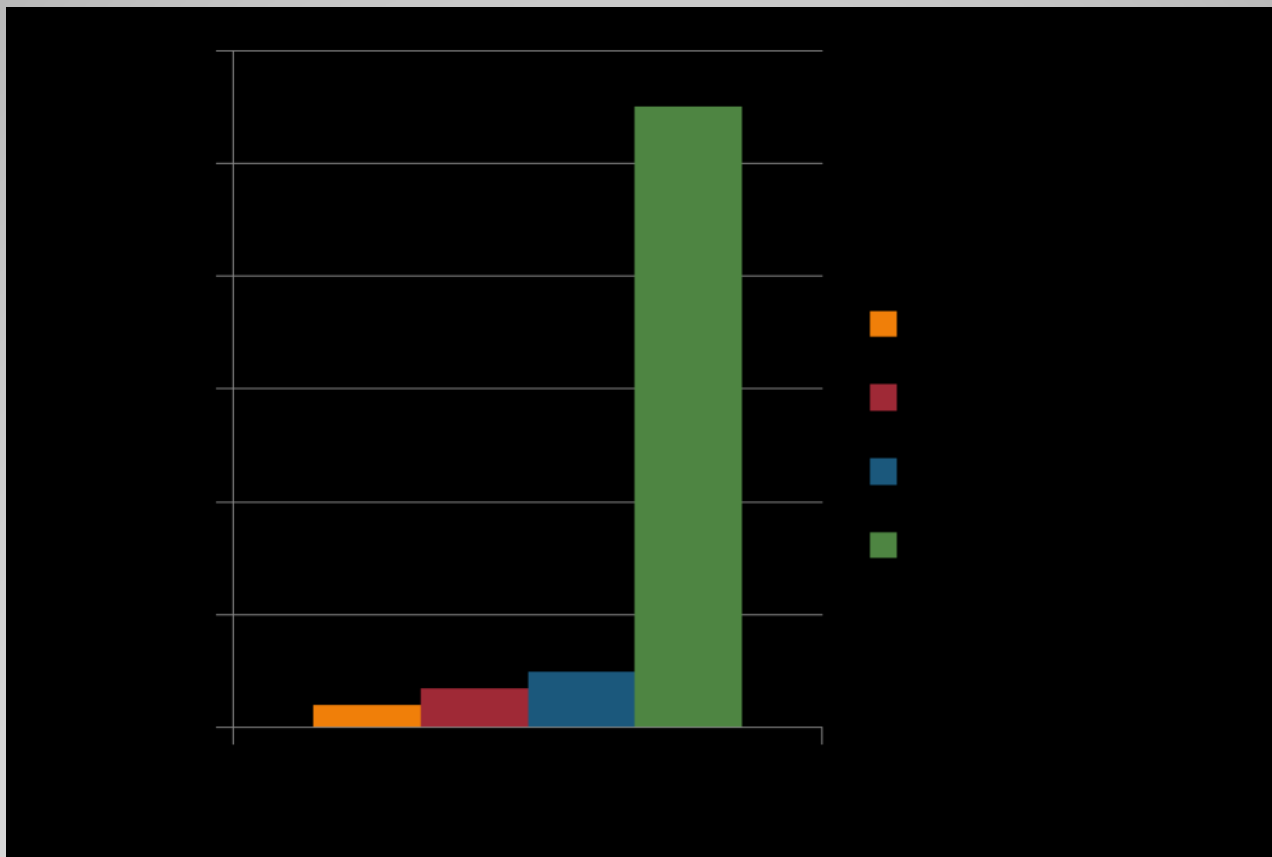
Цель: Физико - химический анализ разных разных сортов хлеба.

Задачи:

1. Определить физико-химические характеристики хлеба.
2. Установить зависимость между физико-химическими свойствами хлеба и вкусовыми качествами.
3. Определить хлеб, отвечающий государственным стандартам и обладающий хорошими вкусовыми качествами.

- Количество производства хлеба в 1 день. (кг.)

- 
- 
- 
- 
- 
- 
- 



№	Свойства	Стамбульский.	Гражданский	Распадский	Усинский.
1	Поверхность .	Ровная гладкая без повреждений.	Имеются трещины и мелкие повреждения.	Имеются трещины и мелкие повреждения.	Ровная гладкая без повреждений.
2	Окраска.	Верхняя часть хлеба более интенсивная чем нижняя	Верхняя часть булки темнее нижней.	Равномерная окраска.	Равномерная, коричнево-бурая с блеском.
3	Форма.	Форма правильная бездефектов .	Форма правильная бездефектов.	Форма правильная бездефектов .	Форма правильная бездефектов.
4	Вкус .	Умеренно кислый не пересоленный без признаков горечи.	Умеренно кислый не пересоленный без признаков горечи.	Умеренно кислый не пересоленный без признаков горечи.	Умеренно кислый не пересоленный без признаков горечи.
5	Запах.	Свойственный хлебу.	Свойственный хлебу.	Свойственный хлебу.	Свойственный хлебу.